



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खंड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 547]

नई दिल्ली, मंगलवार, अक्टूबर 30, 2001/कार्तिक 8, 1923

No. 547]

NEW DELHI, TUESDAY, OCTOBER 30, 2001/KARTIKA 8, 1923

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 30 अक्टूबर, 2001

सा. का. नि. 809(अ).—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात् बनाना चाहती है, उक्त उपधारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर उस तारीख से, जिसको भारत के उस राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, साठ दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा;

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हों, सचिव, भारत सरकार, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, नई दिल्ली-110011 को भेजे जा सकेंगे।

ऐसे आक्षेप या सुझावों पर, जो उक्त प्रारूप नियमों की बाबत किसी व्यक्ति से इस प्रकार पूर्वोक्त विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति के पूर्व प्राप्त होंगे, केन्द्रीय सरकार विचार करेगी।

प्रारूप नियम

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (..... संशोधन) नियम, 2001 है।

(2) ये उनके राजपत्र में प्रकाशन की अंतिम तारीख से प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) के नियम 55 की सारणी के क्रम संख्यांक 21 और उसके स्तंभ (1), (2) और (3) के अधीन उससे संबंधित प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित क्रम संख्यांक और प्रविष्टियां रखी जाएंगी, अर्थात् :—

(1)	(2)	(3)
"21 अचार वाला मीट और बेकन	सोडियम और/ या पोटेशियम नाइट्राइट के रूप में अभिव्यक्त सोडियम नाइट्राइट	200

(1)	(2)	(3)
21क कार्नाड बीफ	सोडियम और/या पोटेशियम नाइट्राइट के रूप में अभिव्यक्त सोडियम नाइट्राइट	50
21ख मध्याह्न भोज्य मीट, पकाया गया हेम, चॉप किया गया मीट, डिब्बा बंद मटन तथा बकरा मीट और डिब्बा बंद चिकन	सोडियम और/या पोटेशियम नाइट्राइट के रूप में सोडियम नाइट्राइट	125'';

3. उक्त नियमों के नियम 57 के उपनियम (2) की सारणी में,—

(क) सीसा से संबंधित क्रम संख्यांक 1 के सामने, स्तंभ 2 में "लौह प्रबलित सामान्य नमक" से संबंधित मद (ii) और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् स्तंभ (3) में, निम्नलिखित प्रविष्टियां और मदें अन्तःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :—

(2)	(3)
"(ii-क) कार्नाड बीफ मध्याह्न भोज्य मीट, पकाया हेम, चॉप किया गया मीट, डिब्बा बंद चिकन, डिब्बा बंद मटन और बकरा मीट	0.5'';

(ख) टीन से संबंधित क्रम संख्यांक 4 के सामने, स्तंभ (2) में, "हल्दी संपूर्ण और चूर्ण" से संबंधित मद (ii-ख) और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् स्तंभ (3) में निम्नलिखित मदें और प्रविष्टियां अन्तःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :—

(2)	(3)
"(ii-ग) कार्नाड बीफ मध्याह्न भोज्य मीट, पकाया गया हेम, चॉप किया गया मीट, डिब्बा बंद चिकन, डिब्बा बंद मटन और बकरा मीट	250'';

4. उक्त नियमों के नियम 72-क की सारणी के स्तंभ (1) में "क्लोरीन" से संबंधित मद संख्यांक 17 के और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् स्तंभ 1, 2 और 3 के अधीन निम्नलिखित मद संख्यांक और प्रविष्टियां अन्तःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :—

(1)	(2)	(3)
"18 एस्कार्बिक अम्ल/आइसो एस्कार्बिक अम्ल और इसमें एकल या सम्मिश्रण में नमक	कार्नाड बीफ मध्याह्न भोज्य बीफ, पकाया गया हेम, चॉप किया गया मीट, डिब्बा बंद चिकन, डिब्बा बंद मटन और बकरा मीट	500
19 फास्फेट (नैसर्गिक उपस्थित और जोड़ा गया) पी 05 के रूप में अभिव्यक्त	मध्याह्न भोज्य मीट, पकाया गया हेम, चाप किया गया मीट	3000'';

5. उक्त नियमों के परिशिष्ट ख में, मद क. 33 और उसमें संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :—

क. 34 मीट और मीट उत्पाद :

"क 34.01 कार्नाड बीफ से गो पशु जिसकी मृत्यु पूर्व परीक्षा और मरणोत्तर परीक्षा निरीक्षण किया गया है, के केयर केश के अस्थि रहित मीट से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है।

उत्पाद, खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम और/या पोटेशियम नाइट्राइट के साथ समान रूप से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद में एस-कार्बिक अम्ल, सोडियम एस-कार्बेट या आइसोस्कार्बेट अम्ल/सोडियम आइसोस्कार्बेट एकल रूप से या मिश्रण के साथ 500 मि. ग्रा./कि. ग्रा. से अनधिक अन्तर्विष्ट हो सकेगा। उत्पाद में सुक्रोस, डेक्सटोज, लेक्टोज, माल्टोज और ग्लूकोज सीरप जिसमें कार्न सीरप भी सम्मिलित है, अंतर्विष्ट हो सकेगा।

उत्पाद को समुद्रित आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जाएगा और तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थिर है। मुहर बंद आधान 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटी ग्रेड के उष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद ठोस पैक के रूप में होगा जो विदलित किए जाने में सक्षम होगा।

उत्पाद किसी मिलाए गए रंग और प्राकृतिक या कृत्रिम सुवास से मुक्त होगा। उत्पाद स्वच्छ होगा और अभिरंजक तथा आधानों के संदूषण विजातीय पदार्थ या आक्षेप योग्य गंध से सारवान रूप से मुक्त होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेटकाउंट	शून्य/ग्राम
(2)	ई-कोली	अनुपस्थित
(3)	सेलमोनिला	अनुपस्थित
(4)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिंजेंस	अनुपस्थित
(6)	कुल प्रोटीन (एन × 6.25)	21.0 प्रतिशत से कम नहीं

क. 34.02 मध्याह्न भोज्य मीट से किसी भी वधशाला में वध किए गए स्तनपायी पशु का जिनका मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट के उस खाद्य भाग और/या किसी वधशाला में वध किए गए कुक्कुट चिड़िया जिसमें चूजा, टर्की, बत्ख, हंस, गिनी मुर्गा या कबूतर सम्मिलित है, के खाद्य मीट से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

उत्पाद को खाद्य सामान्य नमक और सोडियम तथा/या पोटेशियम नाइट्राइट के समान रूप से संसाधित किया जायेगा। उत्पाद योजकों सहित या उसके बिना जैसे अनाज का आटा/स्टार्च, ब्रेड, बिस्कुट या बेकरी उत्पाद, दुग्ध चूर्ण, छेने का पाउडर, अंडा प्रोटीन, वनस्पति प्रोटीन उत्पाद, ग्लूकोज प्रतीत शर्करा, डेक्सट्रोस, लेक्टोज, माल्टोज, ग्लूकोज सीरुम जिसमें कार्बोसीरुम भी है, मसाले, सीजनिंग और गरम मसाला तथा जल विलनीय हाइड्रोलिक प्रोटीन होगा।

उत्पाद प्राकृतिक और प्राकृतिक समरूप घासकों और अनुज्ञात प्राकृतिक अभिवृद्धिकों के साथ भूमित और सुवासित किया जायेगा।

उत्पाद में एक कार्विक अम्ल/आइसो एसकार्बिक अम्ल और इसके एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम लवण प्रति आक्सीकारक के रूप में अभिव्यक्त एसकार्बिक अम्ल 500 मि. ग्रा./कि. ग्रा. से अनधिक होगा और एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम और/या पोटेशियम मोनो डाई-पॉलीफास्फेट जल धारण कर्मक के रूप में जैसे पी₂ ओ₅ के रूप में अभिव्यक्त 3000 मि. ग्रा./कि. ग्रा. से अनधिक अंतर्विष्ट होगा।

उत्पाद को समुद्रित आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जायेगा और तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जायेगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थिर है। मुहरबंद आधान 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड के उष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद स्वच्छ होगा और आधान अभिरंजक से और किसी विजातीय पदार्थ से सारवान रूप से मुक्त होगा और विदलित किए जाने में सक्षम होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल घसा अंतर्वस्तु :	
	(क) योजक रहित उत्पाद	30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
	(ख) योजक सहित उत्पाद	35.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(2)	कुल प्लेट काउंट	शून्य/ग्राम
(3)	ई-कोली	अनुपस्थित
(4)	सेलमोनेला	अनुपस्थित
(5)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	अनुपस्थित
(6)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिंजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटिलियम	अनुपस्थित

क. 34.03 पकाए गए हैम से सुअर जिसका मृत्यु पूर्ण और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद अस्थि रहित, उपास्थित टेंडस स्नायु से अलग होगा और यह त्वचा तथा वसा सहित या इसके बिना भी हो सकेगा। उत्पाद, खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम तथा/या पोटेशियम नाइट्राइट से समान रूप से संसाधित किया जायेगा।

उत्पाद में सुक्रोस, प्रतीप शर्करा, डेक्सट्रोस, लेक्टोस, मालटोस, ग्लूकोस सिरप जिसमें कार्बोसीफ भी है, शहद, मसाले, सीजनिंग और गरम मसाले, जल विलनीय हाइड्रोलिक प्रोटीन और खाद्य श्रेणी जिलेटिन होगा। उत्पाद को प्राकृतिक सुरुचिकारक पदार्थों और प्राकृतिक समरूप सुरुचिकों और अनुज्ञात अभिवृद्धिकारक सुरुचिकों के साथ ही धूमित और सुवासित किया जायेगा। उत्पाद में एसकार्बिक अम्ल/आइसोएसकार्बिक अम्ल और इसके एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम लवण एसकार्बिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त 500 मि. ग्रा./कि. ग्रा. से अनधिक होगा, और एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम और या पोटेशियम मोनो-डाई-पोली-फास्फेट प्रतिआक्सीकरण के रूप में जैसे पी₂ओ₅ के रूप में अभिव्यक्त और जलधारण कर्मक के रूप में क्रमशः 3000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. के रूप में अंतर्विष्ट हो सकेगा। उत्पाद में 10 मि.ग्रा./कि.ग्रा. से अनधिक सोडियम/पोटेशियम ऐल्टिनेट या ऐगट, कैरागीन तथा पायसीकरण और स्थायीकारकों के रूप में सोडियम साइट्रेट भी अंतर्विष्ट हैं।

उत्पाद को समुद्रित आधानों में पैक किया जायेगा और तापोपचार के अधीन रखा जायेगा तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जायेगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शैल्प स्थिर हैं। मुहरबंद आधान को 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद आधानों/पैकेज, आक्षेप योग्य पदार्थ के किसी भी अभिरंजक से मुक्त होंगे और विदलित किए जाने के लिए सक्षम होंगे।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे :—

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	(2)	(3)
1.	कुल प्रोटीन (एन × 6.25) से 0.5 प्रतिशत प्रोटीन की कटौती द्वारा मिलाए गए जिलेटिन के लिए वसा मुक्त आधार पर मीट के प्रोटीन तत्व	16.5 प्रतिशत से कम नहीं

(2) कुल प्लेट काउंट	शून्य/प्रति ग्राम
(3) ई, कोली	अनुपस्थित
(4) सेलमोनेला	अनुपस्थित
(5) स्टेफीलोकोकस ओरियस	अनुपस्थित
(6) क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बाटुलिनम	अनुपस्थित

क 34.04 चौप किए मीट से किसी वधशाला में वध किए गए स्तनी पशु, जिनका मृत्यु पूर्ण और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट के खाद्य योग्य भाग और/या किसी वधशाला में वध किए गए कुक्कट चिड़िया जिनमें बिकन, टर्की, बत्तख, हंर, भी हैं, के खाद्य योग्य मीट से तैयार उत्पाद अभिप्रेत हैं।

उत्पाद को खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम या पोटेशियम नाइट्राइट से सामान्य रूप से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद योजकों सहित या उसके बिना जैसे अनाज का आटा/स्टार्च, ब्रेड, बिस्कुट या बेकरी उत्पाद, वनस्पति प्रोटीन उत्पाद, फ्रुकटोज, प्रतीप शर्करा, डेक्सट्रोस, लेक्टोज, मालटोज, ग्लूकोस सिरप जिसमें कार्बोसीफ भी है, मसाले, सीजनिंग और गरम मसाला तथा जलविलय हाइड्रोलिक प्रोटीन होगा।

उत्पाद को प्राकृतिक तथा प्राकृतिक समरूप वासकों और अनुज्ञात वासक अभिवृद्धिकों के साथ धूमित और सुवासित किया जाएगा। उत्पाद में एसकार्बिक अम्ल/आइसोएसकार्बिक अम्ल और इसके एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम लवण एसकार्बिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त 500 मि.ग्रा./कि.ग्रा. से अनधिक होगा और एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम और या पोटेशियम मोनो-डाई-पोलीफास्फेट प्रति आक्सीकारक के रूप में जैसे पी₂ओ₅ के रूप में अभिव्यक्त और जलधारण कर्मक के रूप में क्रमशः 3000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. के रूप में अंतर्विष्ट हो सकेगा।

उत्पाद को समुद्रित आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जाएगा तत्पश्चात् तीव्रशीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शैल्प स्थिर हैं। मुहरबंद आधानों को 10 दिन के लिए 35 डिग्री ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद स्वच्छ होंगे और सरवान रूप से अभिरंजकों और आधानों के संदूषण, विजातीय पदार्थ से मुक्त होंगे और यह विदलित किए जाने के योग्य होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	(2)	(3)
(1)	कुल वसा अंतर्वस्तु	
	(क) योजक रहित उत्पाद	25.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
	(ख) योजक सहित उत्पाद	30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

(1)	(2)	(3)
(2)	कुल प्लेट काउंट	शून्य/ग्राम
(3)	ई, कोली	अनुपस्थित
(4)	सेलमोनेला	अनुपस्थित
(5)	स्टेफीलोकोकस ओरियस	अनुपस्थित
(6)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बाटुलिनम	अनुपस्थित

क. 34.05 डिब्बा बंद चिकन से किसी बधशाला में बध की गई कुक्कुट चिड़िया, जिसका मृत्युपूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद, अस्थि, रक्त के थक्के, त्वचा, बाल विसर्पक क्षतिग्रस्त/असमेकित सामग्री से मुक्त होगा।

उत्पाद को सामान्य खाद्य नमक और सोडियम नाइट्रेट के सम्मिश्रण से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद, मिलाए गए रंग, सुवास और मृदुकारक मीट से मुक्त होगा। पैकिंग मध्यम और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे।

उत्पाद को समुद्रित स्वच्छ और मजबूत टिन आधानों में पैक किया जाएगा और पर्याप्त तापोपचार के अधीन रखा जाएगा तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थिर है। मुद्रित आधान 14 दिन के लिए 37 डिग्री से. से 55 डिग्री से. पर उष्मायन किए जाने पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

अंतर्वस्तु में विशिष्ट रंग होगा और यह आक्षेपीय गंध, अपवर्णता और अतिवघटन से मुक्त होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	(2)	(3)
(1)	कुल प्लेट काउंट	शून्य/ग्राम
(2)	ई, कोली	अनुपस्थित
(3)	सेलमोनेला	अनुपस्थित
(4)	स्टेफीलोकोकस ओरियस	अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बाटुलिनम	अनुपस्थित

क. 34.06 डिब्बा बंद मटन और बकरा मीट से किसी बधशाला में बध किए गए गौ पशु जिसका मृत्युपूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद, अस्थि, रक्त, थक्कों, त्वचा, बाल तंतु और रेशेदार ऊतक, क्षतिग्रस्त सामग्री, विसर्पक गुहाओं और अतिवसा से मुक्त होगा।

उत्पाद को युक्तियुक्त समरूप आकार के टुकड़ों में काटा जाएगा तथा खाद्ययोग्य नमक और सोडियम नाइट्रेट और या सोडियम नाइट्राइट के मिश्रण से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद मिलाए गए रंग, सुवास और मृदुकारक मीट से मुक्त होगा। मध्यम पैकिंग और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे।

उत्पादक समुद्रित स्वच्छ और मजबूत टिन के आधानों में पैक किया जाएगा और पर्याप्त तापोपचार के अधीन रखा जाएगा तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थिर है। मुहरबंद आधान 14 दिन के लिए 37 डिग्री से. ग्रेड और 55 डिग्री से. ग्रेड पर उष्मायन किए जाने पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

अंतर्वस्तु में विशिष्ट रंग होगा और यह आक्षेप योग्य गंध, अपवर्णता, और अतिवघटन से मुक्त होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	(2)	(3)
(1)	कुल प्लेट काउंट	1 ग्राम में शून्य
(2)	ई, कोली	अनुपस्थित
(3)	सेलमोनेला	अनुपस्थित
(4)	स्टेफीलोकोकस ओरियस	अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बाटुलिनम	अनुपस्थित

क. 34.07 हिमशीतित मटन और बकरा मीट से किसी भी बधशाला में बध किए गए गौ-पशु जिसका मृत्युपूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया

गया है, के मीट के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। ताजे मीट का अर्थ यह होगा कि प्रशीतन स्वच्छ, किसी विजातीय पदार्थ, आक्षेप योग्य गंध/सुवास और विफृत लक्षण से मुक्त होगा। मीट को किसी समुचित उपस्कर में इस तरह शीघ्र शीतित किया जाएगा जिससे कि अधिकतम क्रिस्टलीकरण के तापमान की रेंज शीघ्र ही परे हो जाए और उत्पाद को तापीय स्थिरीकरण के पश्चात् तापीय केन्द्र पर -18 डिग्री सेंटीग्रेड या इससे अधिक ठंडे तापमान पर रहना चाहिए। उत्पाद सघन हिमशीतित अवस्था में होगा ताकि परिवहन, भंडारण और विक्रय के दौरान इसकी क्वालिटी बनी रहे।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	(2)	(3)
(1)	कुल प्लेट काउंट	10,000/ग्राम से अधिक नहीं
(2)	ई, कोली	अनुपस्थित
(3)	सेलमोनेला	अनुपस्थित
(4)	स्टेफीलोकोकस ओरियस	अनुपस्थित
(5)	खमीर और माउल्ड काउंट	अनुपस्थित

[सं. पी 15014/5/2000-पीएच (खाद्य)]

दीपक गुप्ता, संयुक्त सचिव

टिप्पणः—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 भारत के राजपत्र, भाग-II खंड 3, में का.नि.ओ. 2105 तारीख 12-9-1955 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और अंतिम बार सा.का.नि. 670(अ) तारीख 17-9-2001 द्वारा संशोधन किया गया।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 30th October, 2001

G.S.R. 809(E).— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposes to make, in exercise of the power conferred by the sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), is hereby published as required by the said sub-section of the said Act, for the information of all persons likely to be affected thereby; and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which the copies of this Official Gazette in which this notification is published, are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi – 110011.

The objections and suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period specified above, will be considered by the Central Government.

DRAFT RULES

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (.....Amendment) Rules, 2001.
- (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.
2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, (hereinafter referred as to the said rules) in rule 55, in the Table for serial no. 21 and the entries relating thereto, under columns (1), (2) and (3), the following serial numbers and entries shall be substituted, namely :-

(1)	(2)	(3)
“ 21. Pickled meat and bacon	Sodium and / or Potassium Nitrite expressed as Sodium Nitrite	200
21.A Corned beef	Sodium and / or Potassium Nitrite expressed as Sodium Nitrite	50
21.B Luncheon Meat, Cooked Ham, Chopped Meat, Canned Mutton and Goat Meat and Canned Chicken.	Sodium and / or Potassium Nitrite expressed as Sodium Nitrite	125”;

3. In rule 57 of the said rules, in sub-rule (2), in the Table, -

- (a) against serial No. 1 relating to Lead, in column (2), after item(ii) relating to “Iron Fortified Common Salt” and the entries relating thereto, in column (3), the following items and entries shall be inserted, namely :-

(2)	(3)
“(ii-a) Corned beef, Luncheon meat, Cooked Ham, Chopped meat, Canned chicken, Canned mutton and Goat meat.	0.5”;

- (b) against serial no.4 relating to Tin, in column (2), after item(ii-b) relating to “Turmeric whole and Powder” and the entries relating thereto, in column (3), the following items and entries shall be inserted, namely :-

(2)

(3)

“(ii-c)	Corned beef, Luncheon meat, Cooked Ham, Chopped meat, Canned chicken, Canned mutton and Goat meat.	250”;
---------	---	-------

4. In rule 72-A of the said rules, in the Table, in column 1, after item no. 17 relating to “Chlorine” and entries relating thereto under columns 1, 2 and 3, the following item numbers and entries shall be inserted, namely :-

1	2	3
“18. Ascorbic Acid / Iso Ascorbic Acid and its Salts Singly or in Combination.	Corned beef, Luncheon Meat, Cooked Ham, Chopped Meat, Canned Chicken, Canned Mutton and Goat Meat.	500
19. Phosphates (Naturally present and added) expressed as P ₂ O ₅	Luncheon Meat, Cooked Ham, Chopped Meat.	3000”;

5. In Appendix B to the said rules, after item A.33 and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely :-

A 34 – MEAT AND MEAT PRODUCTS :

“A 34.01 CORNED BEEF means the product prepared from boneless meat of carcase of bovine animals, which have been subjected to antimortem and postmortem inspection.

The product shall be uniformly cured with edible common salt and sodium and / or potassium nitrite. The product may contain ascorbic acid, sodium ascorbate or isoascorbate acid / sodium isoascorbate singly or in combination not exceeding 500 mg/kg. The product may also contain sucrose, dextrose, lactose, maltose and glucose syrup including corn syrup.

The product shall be packed in hermetically sealed containers and subjected to heat treatment followed by rapid cooling to ensure that the product is shelf stable. The sealed containers shall not show any change on incubation at 35° C for 10 days.

The product shall be in the form of a solid pack capable of being sliced.

The product shall be free from any added colour and natural and artificial flavour. The product shall be clean and substantially free from staining and contamination from the container, foreign matter and objectionable odour.

The product shall conform to the following requirements, namely: -

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	(2)	(3)
(1)	Total Plate Count	Nil / gram
(2)	E-Coli	Absent
(3)	Salmonella	Absent
(4)	Staphylococcus aureus	Absent
(5)	Clostridium Perfringens	Absent
(6)	Total Protein (N x 6.25)	Not less than 21.0 percent

A 34.02 LUNCHEON MEAT means the product prepared from edible portion of meat of mammalian animal, slaughtered in an abattoir, which have been subjected to antimortem and postmortem inspection and / or edible meat of poultry, birds, including chickens, turkeys, ducks, geese, guinea fowl or pigeons slaughtered in an abattoir.

The product shall be uniformly cured with edible common salt and sodium and / or potassium nitrite. The product may be with or without binders such as cereal flour / starch, bread, biscuits or bakery products, milk powder, whey powder, egg protein, vegetable protein products, glucose, invert sugar, dextrose, lactose, maltose, glucose syrup, including corn syrup, spices, seasoning and condiments and water soluble hydrolysed protein.

The product may be smoked and flavoured with natural and natural identical flavours and permitted flavour enhancer.

The product may contain ascorbic acid / isoascorbic acid and its sodium salts singly or in combination not exceeding 500 mg/kg expressed as ascorbic acid as antioxidant and sodium and or potassium mono - di - polyphosphates singly or in combination not exceeding 3000 mg /kg expressed as P₂O₅ as water retention agents.

3385-21/2001-2

The product shall be packed in hermetically sealed container and subjected to heat treatment followed by rapid cooling to ensure that the product is shelf stable. The sealed container shall not show any change on incubation at 35° C for 10 days.

The product shall be clean and substantially free from stains from the container and foreign matter and shall be capable of being sliced.

The product shall conform to the following requirement, namely: -

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	(2)	(3)
(1)	Total Fat content :	
	a) Product without binder	Not more than 30.0 percent
	b) Product with binder	Not more than 35.0 percent
(2)	Total Plate Count	Nil / gram
(3)	E.Coli	Absent
(4)	Solmonella	Absent
(5)	Staphylococcus aureus	Absent
(6)	Clostridium perfringens and Clostridium Botulinum	Absent

A.34.03 COOKED HAM means the product prepared from meat of pigs which have been subjected to anitmortem and postmortem inspection. The product shall be free from bones, detached cartilage tendous, ligaments and may be with or without skin and fat. The product shall be uniformly cured with edible common salt and sodium and / or potassium nitrite.

The product may contain sucrose, invert sugar, dextrose, lactose, maltose, glucose syrup including corn syrup, honey, spices, seasoning and condiments, water soluble hydrolysed protein and food grade gelatin. The product may be smoked and flavoured with natural flavouring substances and nature identical flavours as well as permitted flavour enhancers. The product may contain ascorbic acid / isoascorbic acid and its sodium salt singly or in combination not exceeding 500 mg/kg expressed as ascorbic acid, sodium and or potassium mono – di - polyphosphates singly or in combination not exceeding 3000 mg/kg expressed as P₂O₅ as antioxidant and water retention agents respectively. The product may also contain sodium/potassium alginate not exceeding 10 mg/kg and or agar, carrageenan and sodium citrate as emulsifying and stabilizing agents.

The product shall be packed in hermetically sealed containers and subjected to heat treatment followed by rapid cooling to ensure that the product is shelf stable. The sealed containers shall not show any change on incubation at 35⁰ C for 10 days.

The product shall be free from any stains from the container/package, objectionable matter and shall be capable of being sliced.

The product shall confirm to the following requirement, namely: -

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	(2)	(3)
(1)	Meat protein content on Fat free Basis corrected for added gelatin by deducting 0.5 percent protein from Total protein (n x 6.25)	Not less than 16.5 percent
(2)	Total plate count	Nil / gram
(3)	E. Coli	Absent
(4)	Salmonella	Absent
(5)	Staphylococcus aureus	Absent
(6)	Clostridium perfringens and Clostridium Botulinum	Absent

A34.04 CHOPPED MEAT means the product prepared from edible portion of meat of mammalian animals slaughtered in an abattoir, which have been subjected to antimortem and postmortem inspection and / or edible meat of poultry birds including chickens turkeys, ducks, geese, slaughtered in an abattoir.

The product shall be uniformly cured with edible common salt and Sodium or Potassium Nitrite. The product may be with or without binders such as cereal flour/starch, bread, biscuit, or bakery product. Vegetable protein product, fructose, invert sugar, dextrose, lactose, maltose, glucose syrup including corn syrup, spices, seasoning and condiments and water soluble hydrolysed protein.

The product may be smoked and flavoured with natural and nature identical flavours and permitted flavour enhancer.

The product may contain ascorbic acid / isoascorbic acid and its sodium salts singly or in combination not exceeding 500 mg / kg expressed as ascorbic acid and sodium and or potassium mono-di-polyphosphate, singly or in combination not exceeding 3000mg/kg expressed as P₂O₅ as antioxidant and water retention agent, respectively.

The product shall be packed in hermetically sealed containers and subjected to heat treatment followed by rapid cooling to ensure that the product is shelf stable. The sealed containers shall not show any change on incubation at 35⁰ C for 10 days.

The product shall be clean and substantially free from staining and contamination from the container, foreign matter and shall be capable of being sliced.

The product shall conform to the following requirements, namely: -

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	(2)	(3)
	Total Fat Content	
	(A) Product without binder	Not more than 25.0 percent
	(B) Product with binder	Not more than 30.0 percent
2)	Total Plate Count	Nil / gram
3)	E.Coli	Absent
4)	Salmonella	Absent
5)	Staphylococcus aureus	Absent
6)	Clostridium perfringens	Absent
	Clostridium Botulinum	

A 34.05 CANNED CHICKEN means the product prepared from edible portion of meat of poultry birds, slaughtered in an abattoir, which have been subjected to antimortem and postmortem inspection. The product shall be free from bones, blood clots, skin, hair, viscera and bruised/disintegrated material.

The product shall be cured with a mixture of edible common salt and sodium nitrite. The product shall be free from added colour, flavour and meat tenderized. The packing medium and other ingredients shall be of food grade quality.

The product shall be packed in hermetically sealed clean and sound tin containers and subjected to adequate heat treatment followed by rapid cooling to ensure that the product is shelf stable. The sealed containers shall not show any change on incubation at 37⁰ C and 55⁰ C for 14 days.

The contents shall have the characteristic colour, free from objectionable odour, discoloration and excessive disintegration.

The product shall conform to the following requirements, namely: -

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	(2)	(3)
(1)	Total plate count	Nil / gram
(2)	E.Coli	Absent
(3)	Salmonella	Absent
(4)	Staphylococcus aureus	Absent
(5)	Clostridium perfringens and Clostridium Botulinum.	Absent

A 34.06 CANNED MUTTON AND GOAT MEAT means the product prepared from edible portion of meat of Bovine animals slaughtered in an abattoir, which have been subjected to antimortem and postmortem inspection. The product shall be free from bones, blood clots, skin, hair, strings and fibrous tissue, bruised material, viscera, tendons and excessive fat.

The product shall be cut into pieces of reasonably uniform size and cured with a mixture of edible salt and sodium nitrate and or sodium nitrite. The product shall be free from added colour, flavour and meat tenderizer. The packing medium and other ingredients shall be of food grade quality.

The product shall be packed in hermetically sealed clean and sound tin containers and subjected to adequate heat treatment followed by rapid cooling to ensure that the product is shelf stable. The sealed container shall not show any change on incubation at 37⁰ C and 55⁰ C for 14 days.

The contents shall have characteristic colour, free from objectionable odour, discoloration and excessive disintegration.

The product shall conform to the following requirements, namely: -

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	(2)	(3)
(1)	Total plate count	Nil in 1 gram
(2)	E.Coli	Absent
(3)	Salmonella	Absent
(4)	Staphylococcus aureus	Absent
(5)	Clostridium perfringens and Clostridium Botulinum	Absent

A 34.07 FROZEN MUTTON AND GOAT MEAT means the product prepared from edible portion of meat of Bovine animals slaughtered in an abattoir, which have been subjected to antimortem and postmortem inspection.

The fresh meat meant for freezing shall be clean, free from any foreign matter, objectionable odour / flavour and evidence of deterioration. Meat shall be prepared by quickly freezing in an appropriate equipment in such a way that the range of temperature of maximum crystallization is passed quickly and the product attains a temperature of -18°C or colder at the thermal centre after thermal stabilization. The product shall be kept deep frozen so as to maintain its quality during transportation, storage and sale.

The product shall conform to the following requirements, namely: -

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	(2)	(3)
(1)	Total Plate Count	Not More than 10,000 /gm
(2)	E.Coli	Absent
(3)	Salmonella	Absent
(4)	Staphylococcus aureus	Absent
(5)	Yeast and mould count	Absent

[No. P15014/5/2000-PH(Food)]
DEEPAK GUPTA, Jt. Secy.

Note: The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S.R.O. 2105 dated 12-9-1955 and were last amended vide G.S.R. No. 670(E) dated 17-9-2001.